Anno XII. N. 9 Sanremo, Settembre 1932. (C. C. colla Posta).

# LA COSTA AZZURRA
## AGRICOLA FLOREALE
### RIVISTA MENSILE DI FLORICOLTURA ED ORTICOLTURA

Fondatore e Direttore Onorario **PAOLO STACCHINI**

**Organo della Stazione Sperimentale di Floricoltura « Orazio Raimondo » di Sanremo e del Consorzio Agrario Cooperativo di Sanremo**

Direttore : Prof. Dott. MARIO CALVINO.

ABBONAMENTO : Italia . . . L. 15
Estero . . . . » 30
Un numero separato L. 2 - Estero L. 3
c|c postale N. 4|5253 Genova intestato al Prof. Mario Calvino.

*Direzione ed Amministrazione* : Stazione Sperimentale di Floricoltura " Orazio Raimondo ,, Telef. 53-66 — Casella Postale 102 - Sanremo.

*Tariffa per gli annunci* : Una pag. L. 100 - 1|2 pag. L. 60 - 1|3 L. 45 - Copertina il doppio, per numero.

Anno XII. N. 9 Sanremo, Settembre 1932. (C. C. colla Posta).

# LA COSTA AZZURRA

## AGRICOLA FLOREALE

RIVISTA MENSILE DI FLORICOLTURA ED ORTICOLTURA

Fondatore e Direttore Onorario **PAOLO STACCHINI**

**Organo della Stazione Sperimentale di Floricoltura « Orazio Raimondo » di Sanremo e del Consorzio Agrario Cooperativo di Sanremo**

Direttore: Prof. Dott. MARIO CALVINO.

ABBONAMENTO: Italia . . . L. 15
Estero . . . . « 30
Un numero separato L. 2 - Estero L. 3
c|c postale N. 4|5253 Genova intestato al Prof. Mario Calvino.

*Direzione ed Amministrazione*: Stazione Sperimentale di Floricoltura "Orazio Raimondo", Telef. 53-66 — Casella Postale 102 - Sanremo.

*Tariffa per gli annunci*: Una pag. L. 100 - 1|2 pag. L. 60 - 1|3 L. 45 - Copertina il doppio, per numero.

SOMMARIO



# LA FESTA DELL'UVA

## La produzione italiana delle uve da tavola

Gli aspetti di questa festa — ormai divenuta tradizionale — sono fondamentalmente due: uno più appariscente che si rivolge alla gran massa del popolo italiano per invogliarlo ad intensificare il consumo dell'uva, e l'altro meno appariscente ma egualmente importante che si rivolge ai viticoltori per indurli ad una coltivazione sempre più diffusa dell'uva destinata al consumo diretto.

Le statistiche ufficiali ci dicono che l'uva da tavola e da vino prodotta e consumata fresca negli anni 1930 e 1931 è stata la seguente:

**Produzione in migliaia di q.li**

| | 1930 | | 1931 | |
|---|---|---|---|---|
| | da vino | da tavola | da vino | da tavola |
| Piemonte | 150 | 44 | 174 | 32 |
| Liguria | 68 | 28 | 85 | 22 |
| Lombardia | 169 | 6 | 175 | 13 |
| Venezia tridentina | 72 | 8 | 117 | 12 |
| Veneto | 62 | 9 | 59 | 8 |
| Venezia G. e Zara | 66 | 13 | 72 | 13 |
| Emilia | 301 | 92 | 343 | 91 |
| Toscana | 111 | 82 | 122 | 74 |
| Marche | 43 | 1 | 36 | 1 |
| Umbria | 31 | — | 36 | — |
| Lazio | 218 | 256 | 228 | 253 |
| Abruzzi e Molise | 54 | 34 | 56 | 28 |
| Campania | 102 | 32 | 113 | 32 |
| Puglie | 101 | 154 | 108 | 153 |
| Basilicata | 10 | 6 | 6 | 9 |
| Calabria | 28 | 6 | 31 | 6 |
| Sicilia | 135 | 60 | 175 | 91 |
| Sardegna | 43 | 8 | 48 | 12 |
| Totale | 1764 | 839 | 1984 | 850 |

Da tali dati risulta che in Italia si producono circa 800 mila q.li all'anno di uve da tavola; e calcolando anche le uve da vino che vengono consumate come frutto, per lo più durante la stagione della vendemmia, si arriva a stento a due milioni e mezzo di quintali.

Ciò equivale a dire che in media si consumano in un anno appena 5 chilogrammi d'uva fresca per abitante !

Non c'è chi non veda come questa cifra sia modesta e lasci un larghissimo margine per l'intensificazione della produzione e del consumo.

Quando si pensi che l'uva è il frutto ideale: nutritivo, igienico gradevole; che piace e giova a tutti: ai bambini, agli adulti, ai vecchi; che consumare mezzo chilo d'uva al giorno per almeno tre mesi dell'anno — da fine agosto a fine novembre — non sarebbe niente di straordinario per un paese viticolo per eccellenza come il nostro; che un consumo di questo genere equivarrebbe a poco meno di venti milioni di quintali d'uva all'anno che troverebbero facile e conveniente collocamento all'infuori della vinificazione, si comprende quanta importanza può avere per l'Italia la diffusione delle uve da tavola.

Su tale utilità tutti sono d'accordo: anche quegli igienisti più intransigenti, che vedono una quantità di pericoli in un elevato consumo di vino. Sono anzi proprio questi igienisti, e i cosidetti antialcolisti, che fanno maggiore propaganda per l'incremento delle uve da tavola, come mezzo efficacissimo per assorbire una parte non indifferente del prodotto dei vigneti italiani.

E' fuori dubbio — —e non per far piacere agli antialcolisti — che la produzione dell'uva da tavola vada imponendosi ogni giorno più all'attenzione degli agricoltori, ma anche di coloro che sentono i maggiori problemi dell'economia nazionale.

Questo fervore di studi e di attività è naturale conseguenza della crociata pro uva da tavola bandita dal Capo del Governo con sicuro intuito dei reali bisogni del paese.

Se il problema è ancora per alcuni lati allo studio, nelle sue grandi linee però la soluzione può dirsi acquisita. E il progresso già compiuto è evidente, anche se non facile a tradursi in cifre.

Il problema delle uve da tavola è stato egregiamente impostato dalla Commissione Tecnica della Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori coadiuvata dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste e dall'Istituto Nazionale per l'Esportazione, la quale ha concluso col dire che bisogna disciplinare la produzione delle uve da tavola sia allo scopo di prolungare al massimo, con una sapiente scelta e distribuzione delle varietà, la campagna di approvvigionamento, rendendo così possibile un cospicuo aumento di consumo all'interno ed all'estero; sia per limitare al più possibile il numero delle varietà stesse, cosa importantissima per affermarsi, non soltanto sui mercati interni, ma anche e più su quelli stranieri.

E' naturale che le uve da tavola precoci e quelle tardive siano le più vantaggiose a coltivarsi, perchè maturando in epoche nelle quali le altre uve non fanno concorrenza è possibile spuntare i maggiori prezzi.

La distribuzione stagionale delle uve da tavola mette infatti in evidenza che il 50 per cento circa della nostra esportazione si accentra fra la prima decade di settembre e la prima decade di ottobre, riserbando all'agosto il 20% circa e poco meno del 30% all'ottobre, rimanendo per i mesi estremi del luglio e del novembre quantità poco rilevanti agli effetti dell'economia generale del prodotto.

Dal novembre al gennaio entrano in pieno traffico le uve a maturazione tardiva e le uve serbevoli di altre provenienze, particolarmente il **Saint Jean-**

**net** della Francia e l'**Ohanez** della Spagna, che realizzano prezzi talvolta audaci negli stessi mercati di casa nostra.

Infatti la produzione italiana difet-

Grappolo di Saint Jeannet.

ta di varietà di uva tardiva, mentre le scarse quantità disponibili trovano immediato collocamento sui mercati locali, quando non esauriscono il loro ciclo nel consumo stesso del produttore.

La campagna delle nostre uve termina quando il mercato ne chiede ancora e dimostra di esserne avido, compensandole a prezzi notevolmente e costantemente superiori a quelli pagati allo stesso prodotto precoce.

Da ciò risulta evidente la convenienza di dare impulso alle uve da tavola tardive e particolarmente alla varietà

Panorama di Saint Jeannet.

**Saint Jeannet** che trova in molte parti d'Italia e sopratutto in Liguria, ambiente favorevolissimo di produzione. Le magnifiche coltivazioni esistenti nella zona del Comune di Dolceacqua in Provincia di Imperia, seguite annualmente da chi scrive, nella sua veste di direttore della Cattedra di Agricoltura, ne danno la prova più luminosa.

Sulla base delle considerazioni esposte, si può quindi affermare che il problema dell'uva da tavola non può essere parificato ad altri, per esempio quello del riso, per il quale si tratta di spingere il consumo verso l'assorbimento di una massa di prodotto già esistente ed eccedente la richiesta, ma è un problema a se stante: all'aumento del consumo deve corrispondere , anzi deve in certo qual modo precedere un au-

Panorama di Dolceacqua (Provincia di Imperia)

mento di produzione di uva da tavola precoce e tardiva che sia a disposizione dei consumatori prima e dopo il grande afflusso temporaneo e relativamente breve delle partite di uva da vino destinate al consumo diretto.

E' questione quindi di impianti e di innesti.

La festa dell'uva, che ha avuto la sua massima e generale manifestazione nella gaia giornata del 25 di sett., mira per l'appunto al maggior consumo di uva fresca da parte del popolo italiano e al raggiungimento di una disciplinata ed intensificata produzione delle uve da tavola da parte dei viticoltori.

I due aspetti non debbono essere dimenticati se si vuole giungere presto alla soluzione del problema viticolo italiano.

A. BIANCHEDI

# I concimi più convenienti

Vogliamo oggi segnalare alcuni fra i più importanti pregiudizi che gravano sull'economia agraria del nostro agricoltore.

Da quando, per ragioni di equilibrio della nostra bilancia commerciale e di protezione dell'industria nazionale degli azotati, non è stato più possibile importare in Italia il « Nitrato di soda », 15/16 % sia « greggio » che « granulare », questo prodotto, che dall'inizio della campagna primaverile costava in questa estrema Riviera di Ponente sulle L. 95-96 il quintale (prezzo alquanto più elevato del prodotto nazionale **Nitrato di Calcio** 15-16 % di L. 85-86, ma tuttavia non esagerato per chi poteva dare la preferenza, giustificata o meno, al nitrato di soda rispetto al Nitrato di calcio) si poteva tollerare che l'agricoltore facesse indifferentemente uso piuttosto di uno che dell'altro prodotto; ma oggi, che la mancata importazione del Nitrato di soda ha permesso ai detentori di qualche rimanenza di Nitrato di soda, di sfruttare quella ingiustificata preferenza dell'agricoltore, facendosi pagare ciò che costava 90 L. 100-120 e persino L. 130 il quintale, dobbiamo far appello al buon senso del nostro agricoltore affinchè non aderisca a simili pretese.

Perchè, anche ammesso che non trovi conveniente, per sue speciali ragioni colturali, di sostituire il nitrato di soda col nitrato di calcio, egli ha sottomano un prodotto che è anche superiore al nitrato di soda, il **Nitrato ammonico concentrato** titolo 34-35% di azoto metà (17%) nitrico e metà (17%) ammoniacale (Leggasi quanto scritto sulla **Costa Azzurra Agricola Floreale** del Giugno-Luglio 1932 a proposito della « Nutrizione delle piante e l'uso razionale dei concimi »).

Ebbene quanto costa l'unità di materia utile, concimante, dell'azoto, in ciascuno dei prodotti nitrici suddetti ?

Nitrato ammonico 34-35% L. 155 il q.le L. 4,55 l'unità; Nitrato calcio 15-16% L. 85 il q.le, L. 5,66 l'unità; Nitrato soda 15-16% L. 95 il q.le, L. 6,33 l'unità e come se ne pretende oggi lire 120 il q.le, L. 8 l'unità?

Altro pregiudizio ancora più grave è quello dell'agricoltore che, avendo da tempo fatto uso con buon successo del Panello d'Arachide, continua oggi a richiedere tale prodotto, pur avendone di similari ben più economici, a sua disposizione.

Qui non c'è più alcunissima differenza fra prodotto e prodotto che possa giustificare, per una ragione qualsiasi, la sua preferenza fra i tre principali panelli che trova in commercio: arachide, colza, ricino, perchè tutti e tre sono residui della spremitura di semi oleosi, che contengono principalmente lo stesso azoto, sotto forma organico vegetale. Qui non si fa il raffronto fra panello e crisalide, sangue secco, cornunghia, ma fra panello e panello e quindi non si può che tener conto della parte economica del raffronto, che risulta come segue:

Panello arachide 8-9% L. 64 il q.le,

L. 8 l'unità; Panello colza 6-7% L. 30 il q.le, L. 5 l'unità; Panello ricino 5-6% L. 28 il q.le, L. 5,60 l'unità. Che se poi teniamo conto che il panello colza contiene 5 o 6 unità di anidride fosforica più dell'**arachide** e il panello ricino ha proprietà insetticide molto utili per i nostri terreni invasi da una infinità di insetti, il vantaggio di sostituirli nella concimazione al panello arachide, è ancora superiore.

Un terzo pregiudizio, che ha pure la sua importanza, è quello dell'uso della **crisalide,** invece dell'altro concime similare **sangue secco.**

La crisalide, per ragioni di crisi commerciale della seta, è prodotta in quantità molto limitata e trovando sempre sul mercato buona richiesta anche per uso mangime, oltre che per concime, costa cara.

Il **sangue** secco all'opposto non trovando più forte impiego nell'industria producendosi press'a poco nella quantità del passato (si continua a macellare bestiame ed a mangiare carne) per la scarsa richiesta in agricoltura come concime, è sceso a limiti così bassi come non fu mai.

Come valore concimante, come qualità di azoto, come solubilità e trasformazione nel terreno, i due prodotti si equivalgono. Perchè non sostituire uno all'altro, approfittando del forte vantaggio economico ?

Un sangue secco che contenga dal 13 al 14% d'azoto si può vendere oggi lire 85 il q.le (è vero che ci sono ancora ditte che approfittando della loro vecchia rinomanza se lo fanno pagare anche lire 120 ! ! !) portando il costo dell'unità di azoto a L. 6,50, mentre le crisalidi che contengono dall'8% al 9% di azoto e costano L. 85 il q.le e più portano il costo dell'unità azoto a L. 10.

Tuttavia crediamo che ci siano dei casi che possono determinare l'agricoltore ad adoperare la crisalide in luogo del sangue, ma ciò dovrebbe rappresentare quasi un'eccezione, e sempre in misura limitata a pochi quintali. Non possiamo invece concepire che vi siano ancora agricoltori che possano fare la concimazione base dei loro terreni con crisalidi, solo perchè nel passato hanno sempre avuto buon risultato (e lo sappiamo !!) spendendo il doppio e lamentandosi poi... .che non c'è più convenienza a lavorare la terra !! quando addirittura non vengono a piatire il rinnovo della cambiale agraria.

**Rag. F. A. Biga**

Direttore del Consorzio Agrario
Coop. di Sanremo

# CARBONIZZAZIONE RAZIONALE

Da un articolo di Roberto Berna sulla « Sicilia Agricola », togliamo quanto segue: I forni moderni per fare carbone hanno le caratteristiche seguenti:

« a) - la carbonizzazione avviene, oltre che più perfettamente, più rapidamente: all'incirca della metà del tempo occorrente nelle comuni e vecchie carbonaie. E questa, mi sembra, che sia buona economia.

b) - i forni moderni non esigono, durante la notte, alcuna sorveglianza. Una volta caricati fanno tutto da sè. La temperatura, la aereazione vengono regolati automaticamente. Gli operai possono dunque dormire durante la notte. Non occorrono « turni »: anche questa è economia.

c) - qualunque zotico può caricare e sorvegliare un forno moderno: non sono più necessari operai specializzati e... costosi.

d) - la vecchia carbonaia non può funzionare, per legge, che in determinati periodi. I forni moderni possono invece lavorare anche in pieno estate, senza pericoli di provocare incendi.

e) - nei forni moderni possono perfettamente carbonizzarsi, ed in poche ore, la ramaglia, i residui della lavorazione del legno, le ceppaie.

Ai precedenti vantaggi potremmo ancora aggiungere quello della utilizzazione dei prodotti che distillano dal legno, che si carbonizza. Prodotti preziosi. Ma siccome gli apparecchi atti a raccogliere questi sottoprodotti sono un po' voluminosi, per il momento non occupiamocene e rinunziamo a questa utilizzazione

Resta il già detto.

Le economie relative ai paragrafi a, b, c, d, sono evidenti. Quanto ho detto al paragrafo e), dischiude addirittura nuovi orizzonti. La possibilità di utilizzare la ramaglia ed i residui legnosi, che costituiscono la migliore esca, limiterà i casi di incendio di boschi. Inoltre la possibilità di utilizzare gli « sfridi » della lavorazione del legname da opera, ci metterà in condizione di eliminare del tutto la nostra importazione di carbone di legna, ed, a conti fatti, ci donerebbe una sovradisponibilità di circa 3 milioni di quintali di carbone di legna!

Tutti i residui della potatura — viti ed olivi specialmente — potrebbero essere egualmente carbonizzati, mentre, oggi è risaputo, che con l'obbligo dei forni a riscaldamento indiretto e con le le « calcare », che utilizzano « traverse» ferroviarie, questo legname — che prima rappresentava un cespite non indifferente — viene perduto e si lascia marcire nelle campagne, dove serve da ricovero ideale a molti parassiti.

E questi forni miracolosi come son fatti?

A vederli sembrano assai ingombranti ma non lasciatevi impressionare dalla notevole massa di essi, perchè sono completamente smontabili e tutti gli elementi sono someggiabili. Possono dunque trasportarsi nei luoghi più alpestri. La perfetta carbonizzazione è assicurata, non dall'abilità dell'operaio; ma da sicure leggi fisiche che operano, a nostra insaputa, automaticamente. Quando una parete scalda troppo, il tiraggio si arresta in conseguenza della diversa densità dell'aria calda e fredda: il forno dura a lungo, perchè fra le pareti circola dell'aria fredda, che assicura la durata delle lamiere. Un solo operaio può occuparsi, contemporaneamente di quattro forni, producendo, senza alcuna sorveglianza notturna, circa 700 Kg. di carbone in sole 8 ore di lavoro ».

Siccome noi auspichiamo una era in cui si userà la polvere di carbone anche per correggere i terreni ed aumentarne la fertilità, facciamo voti che presto ogni floricultore abbia il suo piccolo forno per produrre carbone.

M. C.

# La nutrizione delle piante e l'uso razionale dei concimi

*(Continuazione, vedi numero di Giugno-Luglio).*

**Il gesso agricolo contenuto nel nitrato ammonico 15-16% di azoto.** - A parte il contenuto di azoto che è l'elemento essenziale che si richiede per l'alimentazione azotata delle piante, il nitrato Ammonico 15-16 % è accompagnato dal gesso agricolo che ha nel terreno una funzione particolare molto importante, la quale, com'è evidente, va tutta a vantaggio dell'azione complessa che esplica questo Nitrato nel terreno a favore delle coltivazioni.

Non a torto, vi è stato in passato chi ha classificato il gesso agricolo come concime calcareo, solforato e correttivo ad un tempo, perchè, oltre a portare nel terreno il **calcio** sotto una forma che si può dire completamente solubile, porta anche nel suolo l'**elemento solfo**, riconosciuto anche questo utile alla vita delle piante, ed inoltre perchè determina delle trasformazioni nella composizione del terreno agrario, migliorandolo chimicamente e fisicamente.

Se il Nitrato Ammonico, contenente il gesso agricolo, si usa per tutti i terreni, a maggior ragione deve essere impiegato per quelli alcalini, sui quali particolarmente farà sentire la sua azione miglioratrice.

È un fatto che il gesso agricolo rende più porosi e meno compatti certi terreni argillosi, modificandone nel contempo le condizioni chimiche, per l'azione che esso esplica sui composti oltrechè ammoniacali, anche potassici e fosfatici, che sposta e mette perciò in circolazione.

Si avvantaggiano specialmente del gesso agricolo, nei terreni suddetti, oltre che le piante da fiori e ortaggi in genere, anche le leguminose da foraggio e da granella (trifoglio, erba medica, vecce, fave, piselli, ecc.) e le piante industriali come il tabacco, il lino e la canapa.

Ma anche per il grano si è riscontrata l'efficacia che esercita il gesso agricolo, tanto è vero che uno dei fautori di questa concimazione, l'Egregio Prof. Dott. Cavazza Luigi, Direttore della Cattedra di Agricoltura di Carmagnola, nel riferire a proposito de' suoi esperimenti in proposito, ha dichiarato di avere avuti « **risultati splendidi ed inattesi** » inquantochè da nessuna fonte, prima dell'inizio delle sue esperienze, che risalgono al 1909, risultava ancora che:

« il gesso agricolo somministrato nella concimazione autunnale nella dose di quintali 6 (od anche 8) per ettaro, avesse per effetto di accelerare e favorire quantitativamente e qualitativamente la germinazione, con tutti gli evidenti vantaggi che ne conseguono per la più ricca produzione, per il più robusto sviluppo delle piantine, e per il più breve periodo di recettività d'invasione crittogamiche ecc. ».

Lasciamo perciò all'agricoltore di giudicare quali vantaggi si possono ottenere somministrando un concime azotato che contenga contemporaneamente il gesso agricolo.

È evidente che l'azione del Nitrato Ammonico, addizionata a quella del concime cosidetto calcareo, correttivo e solforato, quale è il gesso agricolo, dovrà risultare superiore a quella di un concime azotato semplice, che non offre altri elementi o caratteristiche, all'infuori dell'elemento principale che esso rappresenta, tutt'al più accompagnato, ad esempio, da un altro solo elemento secondario.

Se si considera per ultimo che in commercio, acquistando tale concime, (che a ragione si potrebbe anche chiamare composto) non si paga che in base al contenuto di azoto, si comprende come il beneficio che l'agricoltore potrà trarre dal gesso agricolo, starà a rappresentare un maggiore guadagno a suo pieno favore, oltre a quello che potrà trarre dalla ordinaria concimazione.

Ma è naturale che affinchè il beneficio complessivo sia palese e la produzione sia elevata, è indispensabile che il quan-

titativo di Nitrato Ammonico diluito col gesso agricolo, sia somministrato in giuste proporzioni e cioè **da un minimo di quintali due ad un massimo di quintali quattro per ettaro.**

Si vedrà così che anche uno o due quintali di gesso, che è contenuto nel Nitrato Ammonico 15-16%, nella misura di circa il 55%, ripetuti per ogni campagna col concime azotato, faranno sentire il loro effetto migliorando le condizioni del terreno e contribuendo all'aumento della produzione.

**Mescolanze di concimi.** — Occorre tenere presente che non tutti i concimi si possono adoperare per fare delle miscele in quanto ve ne sono di quelli che posti a contatto uno dell'altro, nell'atto di mescolarli, determinano una **reazione,** la quale per lo più si manifesta con riscaldamento del materiale mescolato.

Così, mescolando **Calciocianamide** con **Perfosfato,** si ha sviluppo di calore, dovuto all'idratazione della calce contenuta nella calciocianamide a contatto dell'umidità del perfosfato, con conseguente retrogradazione del perfosfato. il quale da solubile nell'acqua, diventa insolubile e perciò di lenta diffusione nel terreno, perdendo del suo notevole pregio.

Con tutto ciò questa mescolanza, se è da escludersi assolutamente per i terreni di natura calcarea, può applicarsi in terreni sprovvisti di calcare, ricchi di materia organica e purchè la mescolanza avvenga qualche giorno prima, essendo dimostrato che la mescolanza medesima migliora lo stato fisico dei due concimi. Così pure, mescolando il **Solfato Ammonico** con le Scorie Thomas ed in generale con sostanze alcaline come calce, cenere di focolare ecc. si ha perdita di ammoniaca, facilmente volatile, causando per conseguenza un disperdimento ragguardevole di azoto ammoniacale.

Il **Solfato Ammonico,** può essere invece mescolato con i Perfosfati anche se a reazione molto acida.

In modo identico si può comportare per la mescolanza il comune **letame di stalla,** che contiene buona parte del suo azoto (relativamente però sempre poco, in confronto ai concimi azotati) sotto forma ammoniacale.

Il **Nitrato Ammonico** si può mescolare col solfato ammonico, con la calciocianamide, coi sali potassici (escluso il salino potassico), col gesso agricolo, ma non con la calce.

È ottima del resto la mescolanza con gesso agricolo essendosi questo sempre dimostrato un ottimo correttivo del terreno.

Non è conveniente mescolare il **Nitrato ammonico** con i superfosfati che hanno abitualmente reazione acida per l'acido solforico e fosforico libere e possono mettere in libertà una parte dell'acido nitrico del nitrato ammonico.

Non è neppure consigliabile la miscela del Nitrato ammonico, come degli altri nitrati, con le Scorie Thomas, in quanto i composti di ferro e delle Scorie possono dar luogo a processi di riduzione dell'acido nitrico del Nitrato, con produzione di composti ammoniacali, che in contatto della calce delle Scorie stesse, darebbero sviluppo di ammoniaca e perdite di azoto.

I **Sali di Potassa** (solfato e cloruro principalmente) si possono mescolare col perfosfato, coi nitrati, col solfato ammonico e col gesso agricolo.

**I Nitrati di Soda e di Calcio,** si possono mescolare come nei casi indicati per il nitrato ammonico e di più con la calce.

Il **Salino Potassico,** si può mescolare con le Scorie, con la Calciocianamide, con la calce e con il gesso.

Occorre perciò evitare ogni possibile reazione fra i diversi concimi chimici, reazione che, oltre a rappresentare un danno per la perdita di preziosissimi elementi fertilizzanti, provoca altri inconvenienti, come indurimento delle miscele, corrosione degli imballaggi, ecc.

È necessario pure fare in modo che i concimi scelti per le mescolanze non siano deteriorati, ma siano ben asciutti, perchè diversamente non si potrebbe ottenere l'omogeneità delle mescolanze e per conseguenza l'uniformità dello spargimento sul terreno.

Soltanto in questo caso si può attribuire molta importanza alla pratica delle mescolanze, in quanto permette di provvedere caso per caso ai diversi bisogni delle coltivazioni, in rapporto alla stagione, al sistema di distribuzione o di spargimento e sopratutto nella proporzione che si può giudicare più conveniente, dei diversi elementi fertilizzanti, indispensabili per l'alimentazione delle piante.

# Come ottenere nuove varietà di fiori mediante l'ibridazione

(Continuazione, vedi numero precedente).

Nel trapianto occorre mettere sempre le etichette, in modo da tener identificate le piante.

Ottenute delle belle varietà, queste si moltiplicano al più presto innestandole a scudetto sulla pianta a fiore scempio, che si trova nello stesso solco o su barbatelle di « Rosa indica major », che si tengono pronte in vivaio.

Negli Stabilimenti specializzati nel Nord di Europa innestano le piantine, appena hanno sviluppate circa sei foglie, su piante più forti di *Rosa canina,* nate da seme. L'innesto lo fanno all'inglese od a corona, in serra e sotto campana (serve bene un bicchiere). Così nel Nord possono anticipare la fioritura dei « seedlings » di rosa ed effettuare presto la selezione delle rose doppie, etc. Si possono anche innestare le piantine, nate da seme, per approssimazione su porta-innesti forti. Ma nel nostro clima la fioritura si ha prontamente dalle piantine nate da seme e così possiamo propagare relativamente presto coll'innesto a scudetto usuale le varietà scelte.

Resta quindi semplificato il nostro lavoro.

* * *

*Le leggi della eredità o leggi di Mendel.* — Abbiamo accennato in principio che esistono delle leggi che governano l'eredità dei caratteri negli ibridi. Queste leggi furono scoperte e pubblicate fino dal 1865 dall'Abate austriaco Gregorio Mendel; ma rimasero sconosciute fino al 1900, quando

il botanico olandese De Vries le riscoperse e richiamò l'attenzione su di esse. Queste leggi sono anche chiamate leggi di Mendel in onore del suo primo scopritore. Tali leggi per i monoibridi, cioè ibridi di due specie pure, si riassumono nel modo seguente:

1.o) *Legge della uniformità degli ibridi*: Gli ibridi della prima generazione sono tutti eguali fra di loro. In alcuni casi hanno caratteri intermedi fra quelli dei loro genitori (eredità intermedia), in altri casi assomigliano totalmente o prevalentemente a un solo genitore (eredità dominante).

2.o) *Legge della disgiunzione dei caratteri.* — Gli ibridi di seconda generazione non sono tutti eguali fra di loro, al contrario una parte è eguale al padre ed altra alla madre ed il resto è eguale agli ibridi di prima generazione. La proporzione numerica fra queste tre parti è fissa e si mantiene tale nelle generazioni successive. Nel caso dell'eredità intermedia, questa proporzione è la seguente 1:1:2, cioè sopra 4 piante 1 assomiglia al padre, 1 alla madre e 2 all'ibrido di prima generazione.

In caso dell'eredità dominante la proporzione è di 3:1, cioè tre quarti delle piante di seconda generazione presentano il carattere dominante ed un quarto il carattere recessivo.

Per carattere dominante in un ibrido si intende il carattere di uno dei genitori che prende il sopravvento manifestandosi su tutti gli ibridi di prima generazione (F 1). Il carattere recessivo è quello che rimane nascosto nella prima generazione ma appare nella seconda (F. 2) e nelle successive.

***

Per meglio fissare le idee sopra la importanza della scoperta di Mendel sulla ricomparsa del carattere recessivo nelle generazioni successive, ricorderò come il prof. Biffen riuscì ad ottenere in Inghilterra un frumento resistente alla ruggine con i caratteri buoni di una varietà che era molto soggetta a questa malattia. Egli incrociò tale varietà con altra resistente, ma poco produttiva. L'ibrido di prima generazione riuscì soggetto alla ruggine, perchè tale suscettibilità risultò il carattere dominante della prima figliolanza (F. 1).

Ma il prof. Biffen non si perdette d'animo. Seminò il seme di tale ibrido e vide apparire nella seconda ge-

nerazione o figliolanza (F. 2) il carattere recessivo in molte piante, che rimasero immuni dalla ruggine. Continuò la selezione nelle successive generazioni fino ad avere la varietà ibrida immune dalla ruggine e col carattere della produttività della varietà primitiva.

Questo risultato si è potuto ottenere in virtù delle leggi scoperte dal Mendel.

Lo stesso deve farsi nella ricerca di viti ibride produttrici dirette, risultanti dall'incrocio delle viti europee con le americane selvatiche. Non si deve fermare il lavoro alla prima generazione, nella quale spesso il carattere della resistenza alla fillossera è recessivo.

Riseminando il seme dell'ibrido di prima generazione di poca resistenza alla fillossera, si avranno nelle successive generazioni delle varietà dotate di resistenza e produttrici di uva buona.

***

Vi sono poi casi più complicati, quando si ibridano varietà di piante coltivate, che hanno già subìto ibridazioni, come sarebbero i garofani rifiorenti e le rose coltivate. Ci troviamo allora di fronte ad ibridi complessi che presentano molti caratteri recessivi, che appaiono nelle successive generazioni.

Conviene ad ogni modo scegliere dei buoni soggetti come genitori e seminare con fiducia i semi, risultanti dal loro incrocio.

Le nuove varietà che si otterranno ci causeranno le più grandi soddisfazioni.

Floricultori, ibridate e seminate !

**Mario Calvino**

# GLI ANEMONI E LA LORO COLTURA

(Continuazione, vedi numero precedente).

Da questa specie proviene pure la razza, abbastanza recente, chiamata *A. di Saint Bavon,* che si caratterizza per i fiori più grandi, con sepali molto più larghi, forniti di bei colori che dal bianco vanno al rosso mattone, passando per il rosa, il salmone ecc.; è molto fiorifera e la sua fioritura va ininterrottamente dai primi di marzo alla fine di aprile.

La coltura di questa bellissima specie non è difficile. Non parlerò della semina, poichè per questa pratica basterà quanto in seguito dirò per l'*A. coronaria;* dirò soltanto che la piantagione delle zampe ha luogo, nei paesi più caldi nella seconda quindicina di agosto, e in quelli più freddi alla fine di settembre.

La piantagione deve farsi in terra molto sana, o resa tale con un buon drenaggio, e questo, oltre che essere necessario per quasi tutte le piante bulbose e rizomatose, lo è maggiormente per questa, che può restare lunghissimi anni nel terreno. E' più conveniente però rinnovare le piantagioni almeno ogni due o tre anni. Nelle colture commerciali, per le quali varranno le norme che in seguito dirò, la piantagione deve eseguirsi a 30 cm. fra pianta e pianta in tutti i sensi.

***

*A. japonica,* Siebold e Zuccarini; è stata descritta anche con i seguenti altri nomi: *A. elegans,* Decne; *A. hybrida,* Hort. E' una specie originaria del Giappone. E', pure questa, una bellissima pianta che può essere utilmente coltivata in alcune località per la

produzione del fiore reciso. Essa non conviene per le colture industriali fatte nella Riviera Ligure di ponente, e nelle località a clima uguale a quello, e ciò per due ragioni: la prima perchè fiorisce d'estate e d'autunno, la seconda perchè soffre il caldo; ma nelle regioni non troppo calde, può essere coltivata industrialmente.

E' un poco strisciante e per questo suo carattere ha bisogno di una certa distanza: almeno 50-60 cm. tra pianta e pianta. E' fornita di un rizoma molto ramificato; ha scapi fiorali eretti, forniti di foglie caulinari, ramificati superiormente, di 50-60 cm., fino ad un metro, di altezza. Le foglie radicali sono un poco consistenti, tripennatosette, a segmenti irregolarmente dentati. I fiori sono numerosi, larghi 6-8 cm., con calice a sepali petaloidei ovali, ineguali, molto tomentosi; sbocciano da aprile ad ottobre e sono, nella forma tipica, di color rosso o rosa carminio; gli stami sono numerosi con antere gialle. Nelle razze e nelle varietà, e ce ne sono moltissime, a fiore semplice, semidoppio e doppio, nane ed elevate, precoci e tardive, i colori vanno dal rosso al bianco, passando per tutte le sfumature del rosa, tutte possedenti la stessa eleganza del tipo e la sua abbondanza di fioritura.

Le Case Orticole straniere portano nei loro cataloghi delle lunghe liste di varietà, ottenute per ibridazione, di questa specie bellissima e molto decorativa. I suoi fiori sono apprezzatissimi, come è apprezzata la pianta intera nella decorazione dei giardini. Delle più belle varietà in commercio, riporto il seguente elenco che comprende le migliori. Esse sono:

*Alba,* bianco puro, alta circa 60 cm.;
*Alice,* a fiore largo, rosa carminio, alta circa 90 cm.;
*Aureola,* a fiori doppi, di color rosa garofano brillante;
*Autumne Queen,* porpora, semidoppia;
*Beauté parfaite,* con fiori semidoppi, bianchi e stelo di 40 cm. di altezza;
*Buhlerkind,* grande, doppia, di color bianco avorio;
*Calice rosa,* a fiori rosa lillacino, doppi, portati da uno scapo di centimetri 45 di altezza;
*Charmeuse,* a fiori rosa porpora carico;
*Collerette,* a fiori doppi, bianco puro, alta 50 cm. circa;
*Coupe d'argent,* semidoppia, bianca;
*Couronne virginale,* a fiori di color rosa tenero o bianco, semidoppia, alta circa 35 cm., a fioritura che va dall'agosto al novembre;
*Elegantissima,* di color rosa sericeo, semidoppia, alta 60-70 cm., fiorente da settembre a novembre;
*Geante des blanches,* a fiori bianco argentato, con stelo di 60-80 cm., fiorente da agosto ad ottobre;
*Honorine Jobert,* bianco puro, semplice, molto fiorifera, alta circa 60 cm., a fioritura che va dall'agosto al novembre;
*Hupehensis,* a fiori di color malva carminiato, forniti di 5 sepali, sboccianti da settembre a novembre; alta 40-60 cm.;
*h. splendens,* sotto varietà della precedente, che da luglio ad agosto si copre di una moltitudine di fiori di color rosso brillante. Molto più nana della varietà.
*Kriemhilde,* rosa salmone;
*Lady Ardilaun,* bianco puro un poco argentato, fiori semplici, alta 60 cm.;
*Lady Gilmour,* alta 60-80 cm., di colore rosa brillante, dal curioso fogliame molto diviso, fiorente da settembre a novembre;
*Lord Ardilaun,* bianco tinto di rosa, alta circa 70 cm.;
*Loreley,* semi doppia, rosa lilla pallido, alta circa 70 cm.;

**Dott. Zeffirino Rinaldi.**
(continua)

# NOTIZIE ED ECHI

CORSO PER SIGNORINE ALL'ISTITUTO AGRARIO E DI ECONOMIA ALLE CASCINE (Firenze). — Lezioni settimanali: Economia domestica - Alimentazione - Giardinaggio (teoria e pratica) - Cucina - Lavoro femminile.

Nel secondo trimestre si aggiungono le seguenti lezioni: Contabilità - Stiratura e lavoro manuale domestico.

Corso di Puericultura presso il R.° Ospedale degli Innocenti. (Lezioni teoriche seguite da turni di assistenza, preparazioni alimentari, taglio del corredino da neonato).

La scuola si apre a metà di novembre con gli esami a metà di giugno. L'orario, quasi sempre pomeridiano, è distribuito in tre giorni settimanali: due all'Istituto delle Cascine e uno nel locale di Città, in Via San Gallo per il lavoro femminile.

Le signorine che ne facciano richiesta, possono essere inscritte come uditrici a qualche materia del Corso Agrario per Maestre, senza aumento di tasse scolastiche.

Le domande dovranno essere inviate alla Direzione non più tardi del mese di ottobre. Per l'ammissione occorrono i seguenti documenti: Domanda in carta da bollo da L. 3; Certificato di nascita debitamente legalizzato (età non inferiore a 16 anni); Attestato di sana costituzione fisica e di subita vaccinazione. Tassa di ammissione L. 60; Tassa di frequenza suddivisa in due rate L. 170. Le alunne che già frequentarono l'Istituto e le signorine appartenenti a famiglie numerose, saranno esenti dalla tassa di ammissione. p. la Direzione: Romilda Bacci Del Lungo - Piazza Torino 1 - Telef. 21805. Firenze.

MIGLIORAMENTI NEI PERI MEDIANTE IBRIDAZIONE. — Il Dr. Attilio Ragionieri, nel bollettino « Note di Frutticoltura » del 1° settembre, riferisce su di un caso di notevole miglioramento in una varietà di peri, da lui ottenuta per mezzo dell'ibridazione.

Il polline di una varietà di peri dello Stabilimento Orticolo Borghi di Faenza che aveva come unici pregi una estrema precocità (maturazione in maggio) e un certo profumo, era stato portato sugli stimmi di alcune varietà estive, **Beurré Giffard, Coscia** e **Monsallard.**

Delle molte piante ottenute con questi incroci ne rimasero in vita soltanto tre, derivanti dall'incrocio con la Monsallard, dalle quali il Dr. Ragionieri ha ottenuto quest'anno i primi frutti.

Tali frutti presentano notevoli pregi, prima di tutti quello della precocità, essendo pronti per la raccolta il 15 giugno, con un anticipo cioè di due mesi sull'epoca di maturazione della pianta porta seme, che matura a fine agosto, ed infine quello di un volume quasi doppio dei frutti della pianta padre, vantaggio notevole, se si consideri che nella prima fruttificazione i frutti sono difficilmente di volume notevole.

Inoltre, tenuti in casa fino alla fine di giugno, questi frutti non hanno mostrato alcuna tendenza ad ammezzire, acquistando invece morbidezza e profumo.

Il Dr. Ragionieri si ripromette di ottenere buoni risultati dal miglioramento di questa nuova varietà.

MODIFICAZIONI AL REGOLAMENTO DEL CONCORSO INTERNAZIONALE DI ROSE NUOVE DI BAGATELLE PER IL 1932-33. — La Giuria del Concorso Internazionale di rose nuove di Bagatelle ha proposto le seguenti modificazioni al Regolamento:

1) Le varietà presentate al Concorso non dovranno essere state messe in commercio prima dell'attribuzione dei premi, ma essere in commercio nell'autunno che segue la decisione della Giuria, salvo casi di forza maggiore.

2) I rosai saranno spediti a Bagatelle prima del 31 dicembre di ciascun anno. Se, eccezionalmente, un espositore non potesse attenersi a tale disposizio-

ne, egli dovrà avvisare il Conservatore in Capo delle Passeggiate della sua intenzione di concorrere, indicando il numero delle varietà che egli intende spedire.

3) Gli espositori dovranno applicare sui rosai rampicanti da spedire a Bagatelle, qualunque sia la loro classe, una etichetta con la lettera « S » in grosso carattere e ciò per facilitare l'ordine della piantagione.

BANDI DI CONCORSO. — Il « Bollettino Ufficiale di legislazione e disposizioni ufficiali » del 1° luglio c. a. pubblica i bandi di Concorso a due posti di vice Direttore di terza classe nel ruolo del personale tecnico superiore delle R. Stazioni Sperimentali Agrarie (Gruppo A grado 9°). Termine utile per l'invio dei documenti di rito: 30 settembre 1932.

Per informazioni rivolgersi alla Direzione Generale dell'Agricoltura - Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

IL RACCOLTO DEI BULBI OLANDESI DELL'ANNO 1932. — L'Associazione Olandese per l'Esportazione dei Bulbi da fiori ci comunica:

« In conseguenza dei forti geli notturni nei mesi di marzo e aprile, le aspettative per la raccolta dei Bulbi Olandesi sono le seguenti:

Per i **Giacinti** la raccolta è mediocre, lo stato di salute però è eccellente.

La raccolta per i **Tulipani-precoci** è cattiva, mentre che la stessa è mediocre per i **Tulipani-tardivi.**

La raccolta dei **Narcisi** in generale è proporzionatamente buona, così pure per i tipi come **Golden Spur** e **Van Sion.**

Le aspettative per il germogliamento sono favorevoli in conseguenza della buona maturazione durante il caldo dei mesi di maggio e giugno 1932.

I CAMPI IRRIGUI DI SUPERPRODUZIONE FORAGGERA CONCENTRATA. — In occasione del recente Congresso Nazionale di Chimica pura ed applicata — comunica il Comitato Nazionale della Stampa Agricolta Italiana — è stata tenuta dal prof. Giuseppe Tommasi, Direttore della R. Stazione di Chimica-agraria di Roma, una dotta ed originale conferenza la quale, per le geniali idee esposte, vivo interesse ha suscitato negli ambienti agricoli.

Premessa la necessità per il nostro Paese di aumentare, mediante la intensificazione delle colture, la produzione agricola per affrancarsi dalla servitù alimentare verso l'estero, il prof. Tommasi ha additato un nuovo indirizzo da dare alla nostra agricoltura allo scopo di elevare il consumo dei concimi azotati nazionali, la cui produzione è in continuo e promettente aumento, è di produrre contemporaneamente entro i nostri confini quella quantità di sostanze azotate alimentari che ancor oggi l'Italia deve importare per i bisogni della sua popolazione.

Inutilmente si è tentato fino ad oggi di impiegare gli azotati per aumentare la ricchezza in azoto delle granella destinate all'alimentazione. La possibilità di ritrovare nel prodotto la maggior dose di azoto somministrato, esiste per la produzione vegetativa della pianta, ma non per la semente.

Il foraggio può infatti risultare più o meno ricco di sostanze azotate a seconda delle somministrazioni fatte alla coltura, ma la composizione media del seme rimane invariabile, qualunque sia la proporzione degli elementi fertilizzanti nel terreno.

Constatate queste condizioni di fatto ed intuita la possibilità di capovolgere a nostro vantaggio le speciali caratteristiche dell'ambiente agrario, con speciale riguardo alle condizioni di temperatura e di illuminazione delle provincie meridionali, il prof. Tommasi ha escogitato una nuova pratica colturale consistente nella creazione dei cosidetti « Campi irrigui di superproduzione foraggera concentrata », destinati a trasformare rapidamente l'azoto minerale in azoto organico animale, cioè carne, latticini ecc., attraverso l'allevamento del bestiame.

Tali campi irrigui di superproduzione, infatti, mediante la forte concimazione e la semina molto fitta di piante a rapido sviluppo, coltivate in una sta-

gione sensibilmente più calda di quella nella quale le piante stesse normalmente vegetano, permettono di ottenere, in trenta o quaranta giorni, dei quantitativi di 400-500 quintali ad ettaro di erba fresca contenente intorno al 30 per cento di sostanze azotate, il 50 per cento di sostanze idrocarbonate e grasse ed infine solo il 5-7 per cento di cellulosa.

Si tratta dunque di un indirizzo veramente e completamente nuovo. Non più una rotazione agraria di parecchi anni, ma una doppia rotazione nella stessa annata.

Nelle zone calde e che dispongono di acqua d'irrigazione si arriverà a fare fino a sei e sette coltivazioni nell'annata e fino a nove e dieci tagli producendo anche più di tremila quintali di erba fresca per ettaro, erba di una qualità nutritiva eccezionale e che corrisponde ad una quantità almeno doppia di fieno ordinario.

IL SUCCESSO DEI LAVORI PROFONDI NELLA CEREALICOLTURA DEI PAESI CALDO ARIDI. — Secondo quanto ci viene segnalato — informa il Comitato Nazionale della Stampa agricola italiana — assai soddisfacenti resultati si sono ottenuti quest'anno in Tripolitania dalle coltivazioni di cereali effettuate su terreni lavorati profondamente.

Le produzioni conseguite lo scorso anno dalle aziende vincitrici del Concorso per la Vittoria del Grano, le quali raggiunsero rispettivamente i 7 quintali ad ettaro nella categoria grandi aziende, gli 1 ed i 6 nella categoria delle medie ed i 4, i 4 e mezzo ed i 5 per le piccole, sono state superate con largo margine quest'anno.

Nella tenuta di Geddain, dei conti Cencelli, si sono infatti ottenute con semina su scasso le notevoli produzioni di Q.li 11,87 ad ettaro col Mentana, di Q.li 10,70 col Balilla, di Q.li 6,70 col Villa Glori, di Q.li 22,85 con l'Aziziah ed infine di Q.li 4,90 col grano duro locale, il quale ultimo è stato notevolmente danneggiato dalla ruggine e dalla stretta in marzo.

Oltre a dimostrare ancora una volta la netta superiorità dei grani eletti italiani, le cifre su riportate mettono in chiara evidenza l'influenza favorevole notevolissima, sulla capacità produttiva dei terreni siccitosi, delle lavorazioni profonde.

IL PROBLEMA ORTOFRUTTICOLO ED UNA ORIGINALE PROPOSTA. — La nostra produzione ortofrutticola, che sotto l'impulso datole dal Governo Fascista si è venuta intensificando e perfezionando in questi ultimi anni — rileva il Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana — si trova oggi per un complesso di ragioni, indipendenti dalla tecnica della produzione e dalla qualità del prodotto, in una situazione non troppo confortante.

I nostri produttori sono vivamente preoccupati per i limiti imposti da alcuni Stati, fra cui l'Inghilterra la Germania e la Svizzera, per non citare che i principali, all'importazione dei nostri prodotti ortofrutticoli.

A questi paesi oggi s'aggiunge la Fran-

cia la quale, con recente decreto, ha deliberato il contingentamento dell'importazione ortofrutticola, per cui viene ad essere più che dimezzata la capacità di assorbimento dei nostri prodotti da parte di quel paese.

Di fronte a questa situazione, nell'attesa che siano studiati nuovi piani di esportazione sui mercati esteri, occorre segnare il passo, ma **segnare il passo utilmente**.

Quello che artificialmente ci viene impedito di esportare, rimanga pure in patria, ma non vada disperso o distrutto. Sia invece utilizzato per il bene del paese.

In Regime Fascista, come non v'è sussidio improduttivo per il disoccupato, ma mercede per i lavori di pubblica utilità che contribuiscano alla sempre maggiore e migliore attrezzatura economica sociale civile industriale della Nazione, così non vi può essere dispersione o distruzione di prodotti, ma vendita sui mercati interni al fine di conservare, per il momento della ripresa, il patrimonio ortofrutticolo nazionale e per elevare e migliorare contemporaneamente il regime di alimentazione del nostro popolo.

Fino ad oggi, in Italia si è consumata troppo poca frutta ed ancor oggi troppo poca se ne consuma. Ciò è dovuto, si badi, non a scarsa possibilitàà di assorbimento da parte dei mercati per non richiesta del pubblico, ma principalmente al notevole, anzi esagerato, divario esistente fra il prezzo pagato al produttore e quello richiesto al consumatore.

Essendo necessario dunque eliminare tutte le resistenze passive dalle quali, nel loro breve periodo di vita commerciale che talora non supera la settimana, le frutta e gli ortaggi si vedono intralciato il cammino, teniamo a segnalare, affinchè abbia il suo giusto rilievo, un'ottima idea lanciata dal « Mattino » di Napoli in un notevole articolo del suo direttore.

Preso lo spunto dai « treni popolari » che con ammirevole modernità di criteri e di mezzi la Direzione delle Ferrovie ha istituiti per suscitare e facilitare vasti ed intensi movimenti di folla, Luigi Barzini avanza la proposta di estendere agli ortofrutticoltori, per il trasporto dei loro prodotti, gli stessi vantaggi offerti dalle Ferrovie per il trasporto delle persone.

Le organizzazioni per la distribuzione delle derrate agricole sono ancora rudimentali in talune regioni; pochi sono ancora oggi gli impianti per la conservazione delle frutta e degli ortaggi ed è perciò che s'impone il rapido ed economico trasporto dai luoghi di produzione ai centri di maggior consumo.

E' da sperare che la proposta, veramente originale e pratica, possa essere presa in esame e quindi realizzata nel modo più adatto e vantaggioso, poichè indubbiamente, riducendo il costo dei trasporti, si farebbe già un passo notevolissimo verso la riduzione dei prezzi, indispensabile per intensificare il consumo.

UN CONGRESSO DI FRUTTICOLTURA SI TERRA' A ROMA NEL PROSSIMO OTTOBRE. — Molto opportunamente, specie in relazione ai provvedimenti presi in questi ultimi tempi da diversi Stati stranieri — comunica il Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana — si sta organizzando in Roma, ad opera del Sindacato Nazionale Fascista dei Tecnici Agricoli e sotto l'egida del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, una grande Mostra Nazionale di Frutticoltura che integrerà la Mostra Nazionale del Grano e quella delle Bonifiche.

La mostra che sarà inaugurata nel prossimo ottobre, mira non solo a presentare un vasto quadro di tutta la nostra copiosissima produzione, specialmente a carattere industriale, che si è venuta intensificando in questi ultimi anni sotto l'impulso datole dal Governo fascista, ma a costituire anche un concreto, solido e serio fondamento per quanto si riferisce direttamente alla tecnica delle esportazioni ed alla organizzazione del collocamento della nostra frutta sui mercati esteri, oltrechè su quelli interni.

Noi consumiamo ancor troppo poca frutta. Gli alti prezzi, che tale genere oggi raggiunge attraverso una trafila di

imprenditori e rivenditori, la rendono assai scarsamente accessibile alla grande massa consumatrice. E' perciò urgente provvedere anche ad una saggia organizzazione di difesa dei mercati interni affinchè venga sempre più a ridursi il lamentato notevole distacco fra il prezzo pagato al produttore e quello imposto al consumatore.

Un apposito Congresso Nazionale di Frutticoltura, per la trattazione dei temi attinenti a questo programma di collocamento e valorizzazione dei nostri prodotti, completerà allo scopo la Mostra dell'ottobre.

PREGI E VIRTU' DEL POMODORO. — Fra i prodotti del suolo, quello che più felicemente accoppia il basso prezzo all'alto pregio e che perciò merita di essere oggetto di largo consumo — rileva il Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana — è certamente il pomodoro.

Frutto superbo di una umile pianta, venuta da lontani paesi per farsi nel nostro più bella e più pregiata e più prodiga di profumo e di aromi, il pomodoro vanta una priorità indiscussa. Nessun prodotto della terra può competere con esso in fatto di vitamine.

Molti ortaggi, fra cui gli spinaci, il cavolo bianco e la lattuga, contengono in abbondanza la vitamina A ed in quantità sufficiente quella B e C.

Molti altri, come il cavolo verde, il cavolo fiore, il sedano, gli asparagi, le barbabietole, i peperoni, i limoni e gli aranci, contengono in abbondanza la vitamina C ed in quantità sufficiente o scarsa o non contengono affatto le altre due.

Il pomodoro è il solo che contenga in grande abbondanza tutte le tre vitamine A B e C. Chi conosca anche approssimativamente l'alta funzione che è affidata alle vitamine nei riguardi del nostro organismo, è in grado di comprendere quale importanza possa avere il pomodoro nella alimentazione.

Utilissimo per gli individui di tutte le età, ma più specialmente per i giovani, il pomodoro conferisce all'organismo un assai notevole tendenza a resistere alla maggior parte delle più temibili e temute malattie, fra cui il cancro, il diabete, il rachitismo, il beriberi, lo scorbuto, i disturbi dell'apparato digerente in genere, le infezioni polmonari, i disordini del fegato e le alterazioni dei denti, per citare solo quelle più comuni e conosciute.

Molti paesi vantano pomodori con frutti colossali, molti altri vantano colossali produzioni, ma nessun paese, compreso quello di origine, può vantare pomodori saporiti e pregiati come quelli italiani.

AVVENIRE DELL'INDUSTRIA DELLA CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA. — Alla nostra produzione ortofrutticola, in costante e promettente aumento, per merito del vigoroso impulso datole dal Regime, si sono voluti porre artificialmente, da parte dell'estero, degli argini.

Inghilterra, Germania, Francia, Svizzera e Belgio hanno deliberato il contingentamento delle importazioni.

Il produttore italiano, ha forse motivo di preoccupazione immediata nei provedimenti presi da tali Stati, ma non ha certo motivo di preoccupazione avvenire nell'incremento della produzione, prima di tutto perchè le frontiere dovranno prima o poi riaprirsi ed in secondo luogo perchè larghe possibilità di assorbimento ha ancora il mercato interno

A prescindere dal consumo di frutta fresca ,molto è possibile fare nel campo della frutta conservata, sia all'interno che all'estero, se si considera che l'Italia — rileva il Comitato Nazionale della stampa agricola italiana — su un commercio internazionale di 4 miliardi non partecipa che per soli 75 milioni di lire e che, non più tardi dello scorso anno, ha importato grandi quantità di frutta secca.

Data la grande conservabilità e quindi la possibilità di una maggiore e migliore distribuzione nello spazio e nel tempo, data la notevole economia che si realizza nei trasporti, dato infine il consumo ognor crescente di frutta conservata, nel mondo, un grande avvenire è riservato all'industria italiana della conservazione della frutta in generale e della essicazione in particolare.

L'IMPIEGO DEL CARBONE DI LEGNA NEL CAMPO DEI MOTORI A SCOPPIO. — Il problema della sostituzione dei carburanti sussidiari nazionali e specialmente del carbone di legna, al petrolio ed alla benzina d'importazione, nel campo dei motori a scoppio — rileva il Comitato Nazionale della Stampa agricola italiana — dopo essere stato lunghi anni oggetto di studio da parte di Governi, di tecnici e di industriali, si avvia ormai alla desiderata soluzione.

I notevolissimi e indiscutibili vantaggi derivanti dall'impiego di motori alimentati col cosidetto « gas di legna » o «gas delle foreste », nell'autotrazione pesante e nella motocoltura, sono messi magistralmente in rilievo dal Generale Agostini, Comandante della Milizia Forestale, in un pregevole ed autorevole studio che appare nell'ultimo numero della nota rivista « Bonifica Integrale ».

Secondo i calcoli del generale Agostini, il trasporto dei prodotti boschivi, su lunghi ed aspri percorsi, dalle foreste demaniali ai rispettivi scali ferroviari o depositi di materiale, può essere effettuata oggi con una economia dell'84 per cento, grazie appunto all'impiego di motori a gassogeno in sostituzione di quelli a benzina.

Le possibilità di impiego del nuovo carburante sussidiario nazionale sono assai vaste nel campo agricolo. Riuscitissime prove di lavorazione del terreno con motore a gassogeno lo scorso mese di marzo, alla presenza di S. E. il Capo del Governo, nel podere dell'Istituto di Frutticoltura ed Elettrogenetica di Grottarossa, in Agro Romano, lo hanno dimostrato esaurientemente.

IL QUINTO CONGRESSO MONDIALE DI POLLICOLTURA. — Sotto l'Alto Patronato di S. M. il Re d'Italia e sotto la Presidenza di S. E. il Ministro per l'Agricoltura e le Foreste, si terrà in Roma nel 1933 XI. — comunica il Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana — il Quinto Congresso Mondiale di Pollicoltura con Esposizione ai mercati di Traiano.

Del Comitato d'Onore e di quello Esecutivo, fanno parte le più cospicue personalità del mondo agricolo internazionale, e la organizzazione del congresso è affidata al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Contemporaneamente al Congresso, per il quale sono state concesse forti riduzioni ferroviarie, avrà luogo ai Mercati di Traiano in Roma una Mostra internazionale di Avicoltura. Saranno organizzate pure gite nei dintorni di Roma e a Napoli.

I diritti di iscrizione al Congresso sono fissati in L. 75, con diritto a ricevere gli atti del Congresso, e in L. 25 per le Signore.

Per informazioni rivolgersi al Segretario Generale del Congresso presso il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste in Roma.

I Congressi mondiali di pollicoltura, che si tengono ogni tre anni, si prefiggono di stabilire amichevoli rapporti

fra le varie categorie di persone interessate allo sviluppo dell'industria avicola, di divulgare le cognizioni più recenti intorno all'allevamento degli animali da cortile, di sviluppare la ricerca scientifica e l'insegnamento, di diffondere l'allevamento delle migliori razze di polli mediante mostre internazionali, di far conoscere l'attrezzatura più razionale nel campo dell'avicoltura e di incoraggiare infine, con opportune iniziative, il commercio dei prodotti avicoli.

I quattro primi Congressi ebbero luogo, in Olanda nel 1921, in Spagna nel 1924, nel Canadà nel 1927, in Inghilterra nel 1930. Quello che si terrà in Italia nel settembre del prossimo anno, organizzato dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Direzione Generale dell'Agricoltura, avrà la sua solenne inaugurazione in Campidoglio.

I lavori del Congresso si svolgeranno all'Istituto Internazionale di Agricoltura, ove formeranno oggetto di speciale trattazione, questioni generali e di genetica, di fisiologia, di alimentazione e di allevamento, di igiene e di patologia, di insegnamento e di organizzazione, di economia e commercio dei prodotti avicoli ed, infine, di coniglicoltura.

Ai mercati di Traiano saranno ordinate le Esposizioni Nazionali, organizzate direttamente dai comitati dei Paesi aderenti al quinto congresso, le quali illustreranno i progressi conseguiti nella industria avicola dalle varie Nazioni, e la mostra degli animali vivi, la quale non avrà però carattere di concorso ed alla quale ogni Paese partecipante non potrà presentare più di due gruppi per ciascuna razza o varietà, eccettuata l'Italia alla quale non si applica tale limitazione di numero.

Già fin d'ora sono pervenute al Comitato organizzatore numerosissime le adesioni degli Stati esteri che interverranno ufficialmente al Congresso.

All'Esposizione, oltre la mostra di polli, conigli e colombi delle razze dei principali paesi del mondo, saranno presentati anche esemplari rarissimi i quali, racchiusi entro spaziosi ed artistici recinti, completeranno il magnifico quadro dell'esposizione, nella superba cornice dei Mercati Traianei.

CORSO DI ERBORISTERIA NELLA UNIVERSITA' DI PARMA. — Sin dal 1919 presso l'Università di Parma furono istituiti, con l'approvazione del Superiore Ministero, dei Corsi di Erboristeria, allo scopo di addestrare i volonterosi e gli interessati al riconoscimento e allo sfruttamento razionale delle piante medicinali o essenziere. Tali Corsi, tenuti ad iniziativa dei professori Valenti ed Avetta, sotto gli auspici della Scuola di Farmacia, ebbero specialmente carattere pratico e ad essi si inscrissero ogni anno numerosi allievi, dei quali alcuni provenienti da città e Provincie lontane, dato che l'iniziativa dell'Università di Parma rimase per parecchi anni l'unica del genere in Italia

e fino all'anno scorso costituì l'unica Scuola Universitaria che addestrasse all'esercizio dell'erboristeria.

Con la legge del febbraio 1932, che disciplina in modo organico la coltivazione, raccolta, preparazione e commercio delle droghe e stabilisce presso alcune Università i Corsi Ufficiali, che conducono al conseguimento del diploma di erborista, l'Università di Parma fu autorizzata dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste, d'intesa con quello dell'Educazione Nazionale, a tenere anche quest'anno il Corso di Erboristeria della nuova forma ufficiale.

I risultati sono stati soddisfacenti. Gli inscritti furono 26, provenienti oltrechè dalla Provincia di Parma, anche da quelle di Modena e di Torino. Fra gli iscritti sono anche 8 allievi del locale Istituto delle Missioni.

Il Corso, sotto la direzione del prof. Carlo Avetta, ebbe per Insegnanti i Proff. Chistoni per la Farmacognosia, F. Lanzoni per la Botanica e E. Mameli per la Chimica e distillazione.

Il Corso fu svolto nel trimestre aprile-giugno 1932, con lezioni alternate d'indole espositiva e pratica, usufruendo delle coltivazioni di piante medicinali esistenti nell'Orto Botanico di Parma, della raccolta di droghe dell'Istituto Farmacologico e del materiale di distillazione esistente nell'Istituto di Chimica Farmaceutica dell'Università di Parma. Si fecero anche escursioni a scopo istruttivo nel vicino agro-parmigiano. Alla prima sessione (estiva) di esami si presentarono 10 candidati, che superarono la prova e furono perciò dichiarati abilitati all'esercizio della professione di erboristi.

UN CONSORZIO PER IL CONTROLLO ED IL COLLOCAMENTO DELLA PATATA BIANCA COMASCA DA SEME. — Per iniziativa della Federazione Provinciale Fascista degli Agricoltori è stato recentemente costituito in Provincia di Como un Consorzio per il controllo ed il collocamento della patata bianca comasca da seme, Consorzio che raccoglie già la grande maggioranza dei produttori, e che ha sede presso la Federazione Agricoltori stessa. (Viale Sinigaglia 1 - Como).

La patata bianca comasca — probabilmente la migliore varietà italiana da seme — è da anni soggetta alla speculazione di commercianti, che hanno finito col comprometterle quasi tutti i mercati, e col danneggiare seriamente tutti quei produttori meridionali e liguri che per i loro acquisti non si sono direttamente recati sui luoghi di produzione.

Come le zone di produzione sono assai limitate, gli speculatori trasportano ai centri ferroviari corrispondenti patate di qualunque genere e le spediscono agli acquirenti — agricoltori liguri e meridionali — come patate bianche di Como; in tal modo truffano gli acquirenti, i quali, usando tali patate per seme, ne ricavano prodotti in genere inservibili ai loro scopi.

Per risolvere la quistione, proteggere il prodotto e dare agli agricoltori acquirenti le necessarie indispensabili garanzie, è sorto il Consorzio di cui si tratta. A cura dello stesso, le patate bianche comasche potranno essere esportate dalla Provincia di Como solo in sacchi piombati, e non alla rinfusa; tali sacchi conterranno un certificato d'origine, portante le indicazioni del comune di produzione, del nome del produttore, la firma del Fiduciario, ed il visto di controllo del Consorzio.

Questo lo scopo essenziale del Consorzio, accanto agli altri che tendono all'istituzione di campi sperimentali per una miglior tecnica colturale e per la selezione del tubero più resistente e corrispondente agli speciali requisiti della patata bianca comasca da seme.

E' ora indispensabile che gli agricoltori acquirenti (Piemonte, Liguria, Napoletano, Sicilia, Sardegna, ecc.) siano a conoscenza della iniziativa, ed esigano le garanzie di cui sopra, sia trattando con commercianti, che con produttori comaschi, sia rivolgendosi direttamente alla Direzione del Consorzio, che, meglio di qualunque altro organismo, potrà tutelarne gli interessi, essendo in grado di offrire per conto dei propri associati merce assolutamente garantita ed al miglior prezzo accessibile sulla piazza.

DETONANTI SPAVENTA PASSERI. — Una casa di Neuchatel ha messo in commercio dei grappoli detonanti per spaventare gli uccelli. Questa novità pirotecnica permette di proteggere le colture e i raccolti contro i danni degli uccelli troppo golosi di ciliegie, uve, fragole, ecc.

I « grappoli detonanti » vengono fabbricati in modo da produrre ogni mezz'ora circa, una detonazione molto forte, destinata a mettere in fuga e rendere circospetti gli indesiderabili ospiti dannosi.

La combustione di ogni grappolo varia tra le 6-7 ore, con una spesa minima, largamente compensata dalla protezione così ottenuta. Bisogna certo apprezzare gli uccelli in tutto quello che essi hanno di bello e di utile, ma, al momento del raccolto, conviene limitare i loro danni con questo mezzo semplice ed inoffensivo.

ALLA R. SCUOLA AGRARIA MEDIA « G. PASTORI » DI BRESCIA. — Iscrizioni. - Sono aperte le iscrizioni al 1º Corso della R. Scuola Agraria Media di Brescia, ordinata secondo le norme del R. D. 30 dicembre 1923 N. 3214. Essa rilascia al termine del triennio di studio ed in seguito ad esame di abilitazione il diploma di perito agrario.

Ultimato il Corso ordinario, i periti agrari potranno frequentare il Corso specializzato della durata di un anno solare per lo studio dell'Economia montana, colture irrigue lombarde, zootecnia e caseificio.

Sulle basi della Legge 5-6-1931 sul riordinamento della Istruzione Media Tecnica, la Scuola sarà quanto prima trasformata in R. Istituto Tecnico Agrario, a corso quadriennale, ma per disposizione Ministeriale, le inscrizioni per l'anno scolastico 1932-33 avverranno con le stesse norme degli anni precedenti; in sede di trasformazione della Scuola verranno impartite le necessarie norme per la sistemazione degli esami nelle classi del nuovo ordinamento.

Gli alunni sono convittori ed esterni.

Per informazioni rivolgersi alla Direzione della Scuola, in Brescia.

OFFERTA DI MAGNESIO. — La Società Anonima « Magnesite », Via Pietro Micca 1, Torino, invia la seguente circolare:

« Tutte le piante contengono, e prelevano dal terreno, notevoli quantità di magnesio, del quale necessitano, così come necessitano di fosforo, azoto, potassio, calcio.

Migliorerete pertanto e aumenterete, notevolmente i vostri raccolti di fiori frutta e ortaglie, se, ai vostri terreni, oltre ai noti concimi, aggiungete anche il Carbonato di Magnesio.

Questo elemento, non caustico, di poco costo e ad alto titolo (85-90 per cento) ha un elevato potere fertilizzante diretto e completa l'azione degli altri

concimi, mentre corregge l'acidità dei terreni e li difende preventivamente dagli insetti e bruchi (grillo-talpa, ecc.)

Provate l'efficacia del nostro Carbonato di Magnesio, per tutte le culture, chiedendoci il nostro opuscolo ed il campione di gr. 500, che spediamo gratuitamente; la prova che farete vi convincerà praticamente della necessità che periodicamente i vostri terreni hanno del Carbonato di Magnesio, per la loro migliore e maggiore produzione ».

## NOTA SULLE IMPORTAZIONI DI CONCIMI CHIMICI, ANTICRITTOGAMICI E MACCHINE AGRICOLE

I dati più recenti relativi ad importazioni di concimi chimici, di anticrittogamici e di macchine agricole forniti dalla Direzione Generale delle Dogane sono i seguenti:

Nel 1930 gli agricoltori italiani hanno acquistato per più di 140 milioni di lire di concimi fosfatici ed azotati di provenienza estera; per oltre L. 28.000.000 di solfato di rame, e per circa L. 62.000.000 di macchine, strumenti ed utensili per uso agricolo. *Complessivamente 230 milioni di lire, che rappresentano all'incirca i salari per un anno di 60.000 operai.*

Nei primi dieci mesi del 1931 figuravano fra le « importazioni » 646 *trattrici* per un valore di L. 8.335.490; *macchine agricole* diverse per circa 20 milioni di lire (aratri e loro parti, q.li 6.734 per L. 2.453.591; trebbiatrici e loro parti, q.li 4.954 per L. 3.161.703; falciatrici e loro parti, q.li 23.078 per L. 8.176.273; mietitrici e loro parti, q.li 7.149 per lire 2.908.301; non nominate e loro parti q.li 3.625 per L. 1.892.622, ecc.) e *strumenti e utensili per uso agricolo* per circa 7 milioni di lire (falci, falciole, lame da trinciapaglia e da trinciafieno, roncole, q.li 3.966 per L. 4.907.285; badili, vanghe, zappe, vomeri, pale, forche, forconi, sarchielli, ecc., q.li 4.066 per L. 1.340.459; scuri, ascie, piccozze, ecc.).

Per i concimi chimici possediamo i dati complessivi del periodo 1° gennaio-30 novembre 1931:

**Perfosfati minerali e d'ossa:**
q.li 33.043 - L. 5.494.013

**Scorie di deformazione e fosfatiche:**
p.li 33.797 - L. 7.288.555

**Nitrato di sodio greggio:**
q.li 52.267 - L. 44.545.667

**Concimi chimici potassici:**
q.li 16.056 - L. 10.526.238

Troviamo infine una importazione di q.li 88.598 di solfato di rame, pari ad un valore di L. 16.183.207.

Si tratta di un onere ingente per la bilancia commerciale del Paese, non giustificato per gran parte da alcuna ragione di necessità, di convenienza economica, di qualità.

Infatti:

L'industria italiana dei fertilizzanti e le fabbriche dei Consorzi cooperativi sono in grado di sopperire a tutte le richieste dell'agricoltura nazionale in fatto di concimi fosfatici.

La capacità attuale annua di produzione degli stabilimenti in attività — oltre un centinaio — è superiore ai 15 milioni di q.li e potrebbe essere rapidamente portata a 18-20.000.000 di q.li qualora il consumo dei concimi chimici venisse intensificato, in armonia con le esigenze della produzione agricola nazionale. Le scorie Thomas e i perfosfati di marca straniera possono pertanto essere vantaggiosamente sostituiti con i perfosfati forniti dagli stabilimenti italiani, quando occorra con l'aggiunta di calce italiana.

# Il Riso elisir di lunga vita in chicchi

Infiniti sono gli elisir di lunga vita che medici, igienisti, fisiologi e filantropi distillano, sotto forma di decaloghi, per il pubblico.

Non ti coricare tardi la sera..... levati per tempo la mattina.... non fumare.... non bere caffè e liquori.... non far uso di eccitanti in genere.... non rimanere a lungo in ambienti chiusi... sii astinente... procura di fare del moto all'aria

aperta..... non mangiare più dello stretto necessario..... e via dicendo.

Ottime e sagge sono indubbiamente queste prescrizioni, ma non tutti sono disposti a seguirle, non dirò integralmente ma spesse volte nemmeno parzialmente, poichè rappresentano delle rinunzie, delle privazioni e dei sacrifici che ben pochi sanno, possono o vogliono imporsi.

Se le impongono tutt'al più gli ammalati quando ci sia l'ordine tassativo del medico. Al medico noi cediamo deferentemente il passo per occuparci soltanto dell'uomo sano, cioè di chi non avendo urgenza di ricorrere ai ripari è, sì, disposto a curare i particolari della propria salute e preoccuparsi dell'avvenire, ma solo a patto di non essere costretto a guastarsi il sangue per tutta l'esistenza con soverchie restrizioni.

### Il gusto degli elisir

Perciò non troppo amaro, aspro o bruciante sia l'elisir ma, più che possibile, delicato appetitoso e gradevole.

Lasciamo al medico il compito ingrato di imporre, con la sua autorità e con gli argomenti di cui dispone, l'elisir sgradevole a base di restrizioni, per raccomandarne uno assai saporoso e piacevole, il quale dà i suoi benefici effetti senza bisogno di diete speciali, giova senza disgustare e regola e sistema l'organismo senza trasformarlo in un gabinetto di fisiologia.

Il riso. Il riso che molti considerano vivanda scipita povera ed incompleta ma che viceversa, è un elisir vero e proprio in generale od ancor più lo è nel caso nostro, dato che tutti riconoscono al riso italiano una superiorità indiscussa, rispetto a tutti quelli d'altra provenienza, sia per la maggior ricchezza d'albumina, sia per la resistenza alla cottura, sia infine per molte altre ragioni più profonde che qui sarebbe inutile ricordare.

Ad ogni modo, il pregiudizio che il riso sia un alimento povero ed incompleto non ha, come vedremo, alcuna giustificazione scientifica. Ma se anche la scienza potesse sbagliare rimane sempre la pratica a dire la sua parola autorevole.

Vi sono infatti popolazioni, specialmente asiatiche, le quali, pur nutrendosi quasi esclusivamente con riso cotto nell'acqua e completato e condito appena con un po' di pesce o di sugo di carne, presentano una resistenza mirabile ai lavori più penosi e gravosi, alle fatiche più prolungate ed ai climi più difficili e debilitanti.

Sono centinaia e centinaia di migliaia di uomini i quali attingono la maggior parte delle loro energie da una alimentazione nella quale il riso entra per il cinquanta, il sessanta, l'ottanta e più per cento.

Dal fatto che la produzione mondiale del riso è superiore alla produzione mondiale del frumento, si ha un'idea della enorme importanza alimentare del riso.

Delle sue doti alimentari ed igieniche, invece, un'idea la si può avere leggendo i libri di scienza e consultando i resultati delle interessantissime prove comparative di alimentazione.

### Doti e pregi del riso

Una delle prerogative del riso, che maggiormente colpiscono ed impressionano, è la straordinaria rapidità con cui viene digerito.

Mentre infatti occorrono due ore per la digestione del latte e delle uova al burro, tre ore per quella del manzo arrosto, quattro ore per il pollo lesso e per la zuppa di pasta e legumi ed infine cinque ore per il maiale arrostito, il riso cotto viene completamente digerito nel brevissimo termine di circa un'ora e contemporaneamente facilita anche la digestione di altre vivande ingerite assieme.

Ciò è dovuto al fatto, da un lato, che i granuli d'amido di cui è composto il chicco di riso sono assai più minuti che i granuli d'amido di qualsiasi altro cereale e, dall'altro, che il riso contiene in notevole proporzione la vitamina B., la quale ha, fra l'altro, la proprietà di attivare energicamente le funzioni digestive, per cui, assieme a quella del riso viene appunto accelerata anche la dige-

stione di tutte le altre sostanze che assieme al riso si trovano associate nel nostro apparato digerente.

Questo fatto di accelerare la digestione propria e quella di altre sostanze è un grande titolo di merito per il riso poichè, prima di tutto, fa sì che venga impiegata dal nostro organismo, minor quantità di energia nelle funzioni digestive ed, in secondo luogo, elimina quella sonnolenza, sia pur gradevole, e quella pesantezza, di notevole durata con altre vivande, le quali obbligando al pacifico ed inoperoso « chilo », costituiscono un grave inconveniente per chi abbia molte occupazioni e non possa perdere diverse ore al giorno per attendere che la laboriosa digestione si compia.

Non in ciò soltanto, però, consistono i pregi del riso come alimento, giacchè, oltre le vitamine, esso contiene anche fosforo, calcio, sodio, potassio, magnesio e molte altre sostanze utili, capaci di assicurare al lavoratore una grande attività.

Un altro elemento che depone assai favorevolmente per il riso è, poi, l'elevatissimo grado di digeribilità. Infatti, venendo assorbite le sostanze nutritive, in esso contenute, in ragione di quasi il 96 per cento, può dirsi che il riso, fra i cibi comuni, sia quello che più e meglio viene assimilato.

**Intervista fra pentole e tegami**

Se tali e tanti servigi il riso rende alla gente sana, ancor maggiori può renderne, sostituendosi vantaggiosamente al frumento ed al granturco, a chi, pur non essendo malato nel vero senso della parola, soffre tuttavia a causa di disturbi di vario genere.

Sia per la proprietà di assorbire circa due volte i liquidi, ciò che gli permette di calmare la sete senza che si debba bere, sia per le sostanze che contiene, le quali servono a riattivare le funzioni divenute inerti, sia per le sue qualità rinfrescanti e via dicendo, il riso torna infatti assai utile nel corso di diverse malattie infettive e nelle loro convalescenze, nelle malattie renali, nel neuroartritismo, nella gotta, nell'arteriosclerosi, nel diabete, negli stati d'inappetenza ostinata, nella stitichezza, in certe affezioni cutanee ribelli ad ogni cura ed in mille altri casi, che ora ci sfuggono.

Per quanto il riso abbia al suo attivo tante doti e virtù alimentari e terapeutiche, non è tuttavia affatto una medicina, ma una vivanda assai gradita di per sè e che, oltre a tutto, si presta alle più variate e saporose composizioni culinarie nelle quali, grazie ai condimenti, aumenta e perfeziona il proprio valore alimentare e presentandosi sotto gli aspetti più impensati con gusti i più differenti e graditi.

Non ostante tutto ciò, vi è un ostacolo all'impiego del riso. Non si conoscono cioè le varie numerosissime forme, sotto le quali può trovare degno posto sulle mense imbandite chè, di solito, più in là di qualche tradizionale tipo di risotto (quando la tradizione c'è) non si va.

L'ostacolo però non ci sembra insormontabile. Anzi per dare a tutti la possibilità di impiegare questo elisir di lunga vita — che molti ancora disprezzano in memoria dei ranci di guerra —, noi stessi ci assumiamo il compito di rimuoverlo.

Per far questo, intervisteremo prossimamente i più illustri e famosi maestri dell'arte di mangiar bene e quindi porteremo a conoscenza del pubblico i migliori fra i cinquecento e più modi di cucinare il riso.

**Memi de' Sartori**

(dal Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana).

# RECENSIONI

G. DALMASSO - *Uve da vino* - Federazione Italiana Consorzi Agrari - Piacenza 1931, L. 2 (ai nostri lettori L. 1,60 indirizzando le richieste alla detta Federazione).

Il complesso problema della produzione vinicola è oggi più che mai sul tappeto per le gravi ripercussioni che sulla coltura ha l'attuale crisi enologica. Bisogna naturalmente affrontare il problema con la direttiva di valorizzare l'attuale superficie vitata e non lasciarsi trascinare dalla illusione che la salvezza sia da ricercare in una forte riduzione dei vigneti. E la via d'uscita dall'attuale situazione appare chiaramente tracciata da due ordini di direttive: ridurre le varietà di uve coltivate a quelle che hanno pregi indiscussi al fine di creare tipi uniformi e migliorare la qualità dei vini. Organizzare il commercio interno e quello rivolto al consumo estero per rompere la lunga catena degli intermediari che influiscono fortemente sul prezzo al consumatore e per estendere la conoscenza dei migliori vini italiani.

E' facile vedere quanto sia fondamentale il primo problema, quello cioè di ridurre le varietà coltivate, in modo da elevare il tono di tutta la produzione enologica nazionale. Questo problema è stato affrontato con criteri pratici e con sicura competenza dal Prof. Dalmasso in questo ottimo volumetto della « Biblioteca per l'insegnamento agrario professionale ». Il lavoro comprende una parte generale, nella quale fra l'altro è trattata la questione del colore dei vini in rapporto al colore delle uve, argomento nuovissimo e di grande interesse, e una parte speciale nella quale sono passati in rassegna tutti i vitigni meritevoli di considerazione.

Il volumetto con copertina a colori, è illustrato da 12 tavole originali fuori testo.

Tip. G. Gandolfi - San Remo

Prof. Dott. M. CALVINO, Direttore-Responsabile.

# MERCATI FLOREALI.

MESE DI AGOSTO 1932.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Cesti entrati al Mercato di Sanremo | | nel mese di Agosto | | N. 1694 | |
| » » » di Vallecrosia | | » » | | » 2695 | |
| GAROFANI — Comuni al 100 | da L. | 1 — a L. | 7 | | |
| » — Extra » | » » | 2 — » » | 8 | | |
| VERDE — Aspar. plumosus . . | » » | 1 » » | 2,50 | la dozz. | |
| » Sprengeri . . | » » | 1.50 » » | 3 | al kg. | |

Foglie di Phoenix canariensis al 100 da L. 35 a L. 40.

## Stazione Sperimentale di Floricoltura:

Si invitano i floricultori a venire a vedere le nostre rose in vaso, di varietà nuove.

# Dati dell'Osservatorio di Ecologia Agraria

## della Stazione Sperimentale di Floricoltura " O. Raimondo „

**Situato nella Villa Meridiana**

Long. dal Monte Mario 4.° 40' 29" - Latit. 43° 49' 11" - Altezza s. mare 30 m.

Mese di LUGLIO 1932.

| Giorno | Stato dei Cielo | VENTO (direz. e frequenza) I. | II. | III. | IV. | Pressione m/m | TEMPERAT. Aria media | mass. | min. | Temperatura Terreno 10 cm. profond. | Umidità relativa % | Evaporazione m/m | Acqua caduta m/m |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | misto | — | — | 2 | — | 761.7 | 22.3 | 25.6 | 18.8 | 26 | 65 | 5 | |
| 2 | » | 0.5 | 0.5 | 1 | — | 58.1 | 20.0 | 23.2 | 20.0 | 25 | 75 | 2.6 | 9.60 |
| 3 | sereno | — | — | — | 1 | 60.8 | 22.0 | 27.0 | 17.8 | 26 | 60 | 5.4 | — |
| 4 | » | — | — | 1 | 1 | 63.5 | 24.4 | 29.4 | 20.2 | 27 | 44 | 7.5 | — |
| 5 | » | — | 1 | — | 1 | 62.9 | 24.1 | 28.4 | 20.8 | 28 | 62 | 5.8 | — |
| 6 | misto | 0.5 | 1.5 | — | — | 61.3 | 22.8 | 26.8 | 20.2 | 25 | 77 | 3.8 | — |
| 7 | sereno | 0.5 | 1.5 | — | — | 60.2 | 22.5 | 25.8 | 19.0 | 25 | 74 | 4.2 | — |
| 8 | misto | 2.5 | 0.5 | — | — | 59.3 | 23.8 | 28.4 | 21.2 | 26 | 60 | 6.6 | 1.00 |
| 9 | » | — | — | 1 | — | 59.9 | 22.3 | 26.8 | 20.6 | 25 | 73 | 4.6 | 1.60 |
| 10 | » | — | — | 1 | — | 60.2 | 22.4 | 26.6 | 20.0 | 26 | 73 | 4.2 | 5.20 |
| 11 | » | 0.5 | 0.5 | 2 | — | 60.1 | 22.6 | 26.2 | 20.4 | 26 | 78 | 3.4 | — |
| 12 | » | — | 2 | — | — | 61.4 | 22.6 | 26.0 | 19.8 | 26 | 78 | 3.0 | — |
| 13 | coperto | 1 | 2 | — | — | 57.2 | 22.0 | 24.4 | 20.4 | 22 | 69 | 3.4 | 8.95 |
| 14 | sereno | 0.5 | 0.5 | 1 | — | 55.8 | 19.8 | 23.4 | **16.4** | 24 | 69 | 3.8 | 9.20 |
| 15 | » | — | — | 2 | — | 54.1 | 21.9 | 26.6 | 18.6 | 22 | 71 | 4.4 | 0.20 |
| 16 | misto | — | — | 1 | — | 50.7 | 19.9 | 22.0 | 18.4 | 21 | 69 | 3.8 | 3.80 |
| 17 | sereno | — | — | 2.5 | 0.5 | 53.9 | 20.6 | 24.6 | 16.6 | 25 | 70 | 4.2 | — |
| 18 | » | — | — | 2 | 1 | 59.3 | 20.4 | 23.8 | 17.6 | 25 | 75 | 3.9 | — |
| 19 | » | 1.5 | 0.5 | — | — | 62.0 | 20.9 | 24.8 | 17.2 | 26 | 72 | 4.0 | 3.20 |
| 20 | misto | — | — | — | 1 | 60.2 | 23.0 | 27.4 | 18.6 | 26 | 56 | 6.4 | — |
| 21 | sereno | — | — | 2 | — | 57.4 | 22.2 | 26.2 | 19.8 | 27 | 69 | 6.0 | gocc. |
| 22 | » | 0.5 | 1.5 | — | — | 57.8 | 21.7 | 25.8 | 18.2 | 27 | 76 | 5.2 | — |
| 23 | misto | — | — | 2.5 | 0.5 | 55.4 | 21.6 | 25.8 | 17.8 | 26 | 54 | 7.6 | — |
| 24 | sereno | — | — | 2 | 1 | 60.4 | 20.9 | 25.6 | 16.8 | 27 | 55 | 8.0 | — |
| 25 | misto | — | 1 | 1 | — | 62.8 | 20.9 | 24.6 | 16.6 | 26 | 73 | 4.4 | — |
| 26 | sereno | — | 1 | 1 | — | 60 4 | 21.4 | 24.2 | 17.8 | 24 | 75 | 4.0 | — |
| 27 | » | — | 0.5 | 1.5 | — | 60.2 | 22.0 | 25.4 | 18.8 | 27 | 70 | 4.4 | — |
| 28 | » | — | — | 1 | 1 | 62.3 | 21.7 | 25.6 | 18.2 | 27 | 71 | 4.6 | — |
| 29 | » | — | 1 | 1 | — | 64.4 | 22.4 | 26,6 | 18.6 | 27 | 73 | 5.0 | — |
| 30 | » | — | — | 1 | — | 64.5 | 24.3 | **29.4** | 19.6 | 27 | 61 | 6.8 | - |
| 31 | » | — | — | 1 | — | 64.1 | 23.6 | 27.8 | 20.4 | 28 | 65 | 7.8 | — |
| **Mese** | 9 sereni 12 misti 10 cop. | % 8 | % 15.5 | % 30.5 | % 8 | media 759.7 | media 22.0° | media 25.9° | media 18.9° | media 25.6° | media **68.0%** | media 4.9 totale 153.0 | totale mm. 42.75 |

Eliofania (ore di sole) in ore e decimi: I.a decade 94.7; II.a dec. 86.6; III dec. 135.9. Mese 317.2.

Annotazioni: giorni 8 ore 18: temporali sparsi nei dintorni; giorni 13 e 14: pioggia torrenziale; giorno 16: temporale.

L'Osservatore: Scarella Antonio.

# Stazione Sperimentale di Floricoltura "Orazio Raimondo,,

## SANREMO

---

## Elenco di piante in vaso poste in vendita

**(Prezzi di favore per gli orticultori)**

| | n. piante | vaso da | | Prezzo | |
|---|---|---|---|---|---|
| Amorpha fruticosa | 110 | 17 | L. | 3,— | cad. |
| Aspidistra elatior | 270 | 15 | » | 3,— | » |
| Asparagus Sprengeri | { 170 | 8 | » | 1,— | » |
| | { 80 | 9 | | | |
| Aucuba japonica | { 170 | 17 | » | 3,— | » |
| | { 590 | 14-16 | » | 2,50 | » |
| Bignonia Tweediana | 780 | 9 | » | 2,— | » |
| Cassia floribunda | { 235 | 16 | » | 3,50 | » |
| | { 240 | 11 | » | 2,50 | » |
| Casuarina Cunninghamiana | 600 | 20-22 | » | 8,— | » |
| Callistemon paludosum | 250 | 12 | » | 2,50 | » |
| Chrysanthemum (a piccolo fiore) | 580 | 11 | » | 2,50 | » |
| Chrysanthemum (a gran fiore) | 360 | 15-16 | » | 3,— | » |
| Caesalpinia tinctoria | 340 | 17 | » | 7,— | » |
| Dracaena Draco | 306 | 6 | » | 1,— | » |
| Dracaena indivisa | 140 | 20 | » | 10,— | » |
| Genista monosperma | { 1200 | 10 | » | 1,50 | » |
| | { 280 | 11 | » | 2,— | » |
| Genista Dallimorei | 350 | 15 | » | 6,— | » |
| Lavandula vera | { 350 | 9 | » | 2,— | » |
| Lavandula dentata | { 240 | 11 | » | 2,— | » |
| Lavandula dentata | 1150 | 6-8 | » | 1,— | » |
| Limoniastrum monopetalum | 300 | 15 | » | 3,— | » |
| Pittosporum Tobira | 250 | 18-20 | » | 7,— | » |
| Phoenix canariensis | 480 | 16 | » | 3,50 | » |
| Poinsettia pulcherrima | 250 | 10 | » | 1,— | » |
| Poinsettia pulcherrima | 150 | 11 | » | 1,50 | » |
| Poinsettia pulcherrima | 50 | 15 | » | 3,— | » |
| Poinsettia pulcherrima | 270 | 18 | » | 5,— | » |
| Saxifraga sarmentosa | 270 | 9 | » | 2,— | » |
| Thuya orientalis | 470 | 15 | » | 3,50 | » |
| Echeveria elegantissima | 2000 | 8 | » | 1,50 | » |
| Echeveria multicaulis | 350 | 6-8 | » | 2,— | » |
| Cereus peruvianus | 160 | 8 | » | 2,— | » |
| Opuntia crinifera | 750 | 8-10 | » | 2,— | » |
| Kalanchöe Daigremontana | 240 | 4 | » | 1,50 | » |